

Rezept

Süßer Klebreis mit Mango (Khao Niau Mamuang)

Ein Rezept von Süßer Klebreis mit Mango (Khao Niau Mamuang), am 28.06.2026

Zutaten

1/2 kg Klebreis	Salz
1 EL weiße Sesamsamen	1/2 l Kokosmilch
150 g Palmzucker	2 reife gelbe Thai-Mangos

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Klebreis mit 1 TL Salz in eine Schüssel geben und mit lauwarmem Wasser bedecken. Ca. 1 Std. einweichen lassen. In ein Sieb abgießen, abtropfen und so lange mit kaltem Wasser abbrausen, bis das ablaufende Wasser klar ist.
2. In einen Topf 1 ½ l Wasser gießen und den abgetropften Klebreis dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. garen. Der Klebreis muss weiß und weich, darf aber keinesfalls körnig sein. Den heißen Klebreis mit einer Holzgabel ca. 2 Min. kräftig durchrühren und in eine Schüssel umfüllen.
3. Die Sesamsamen im Wok ohne Fett goldbraun rösten, in ein Schälchen füllen und auskühlen lassen.
4. Die Kokosmilch in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. 1 TL Salz und den Zucker dazugeben und unter Rühren nochmals aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
5. Die Hälfte der heißen Kokosmilch über den Klebreis gießen und mit einer Holzgabel gut vermischen. Den Klebreis auf einer Platte anrichten und mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen. Die Mangos mit einem scharfen Messer oder Sparschäler schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden und in Scheiben schneiden. Auf der Platte mit dem Klebreis anrichten. Die übrige Kokosmilch in ein Kännchen umfüllen und nach Bedarf beim Essen über den Reis gießen.